



INGREDIENTES:

- ¼ de cucharadita de semillas de cardamomo
- 40 gramos de pistachos pelados
- 40 gramos de sémola
- 30 gramos de margarina
- 100 gramos de coco rallado
- 250 gramos de leche entera
- 50 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 250 gramos de leche condensada
- 100 gramos de nata líquida
- 30 gramos de almendras fileteadas

PREPARACIÓN:

1. Ponemos en el vaso las semillas de cardamomo, y los pistachos y **troceamos, 4 segundos velocidad 6**

Sacar y reservar.

2. Ponemos en el vaso las semillas de sémola, y la margarina, y **programamos 3 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 3.**

3. Le añadimos el coco rallado, la leche y el azúcar, y **mezclamos 10 segundos a velocidad 3**

, con la espátula bajamos los restos de las paredes, y de la tapa del vaso, y

programamos 6 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 3.

Retiramos el vaso de la máquina, y con la mezcla dentro, dejamos enfriar durante 20 minutos.

4. Precalentamos el horno a 230 grados durante 10 minutos.

5. Con la espátula despegamos la masa del fondo del vaso, y a **velocidad 3, sin programarle tiempo**

, y con la máquina en marcha vamos añadiendo los huevos, de uno en uno por el bocal, y cuando los hemos echado todos,

mezclamos 20 segundos a velocidad 3

, y le incorporamos la mezcla de pistachos y carcadamo, que tenemos reservada, mas la leche condensada, la nata, y

mezclamos 10 segundos velocidad 3

Echamos la mezcla en un molde engasado (30x12x10 centim.) (Es lo que llamamos un molde de hacer puding) repartimos almendra fileteada por todo el fondo y si se quedan también en los laterales). Llenamos una fuente refractaria rectangular (aproximadamente 40x24x6 centim.) (Es una bandeja mas grande para meter el otro molde dentro y que se haga al baño maría en el horno) con 2 ó 3 centímetros de agua y colocamos dentro el molde de la mezcla. Bajamos la potencia del horno a 180º y los tenemos durante 35 ó 40 minutos horneando, el tiempo como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno. Cuando estén listos los dejamos enfriar, y los cortamos a dados

Y..LISTOS

DE ESCANDALO

estos pasteles Indios.